

Grandi  *Classici*



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

A cura di Stefania Damiano e Luigi Manzo

DEDRA
EDIZIONI

Prefazione dei Curatori alla Nuova Edizione de “Il Pays du Cognac”

Con grande onore e rispetto per l'opera originale del Professor Luigi Ravaz, abbiamo intrapreso il compito di tradurre e arricchire questo libro per i lettori di oggi. Ravaz, con la sua profonda conoscenza della viticoltura e il suo affetto poetico per il Cognac e la terra che lo genera, ci ha consegnato un tributo immortale a una delle eccellenze della cultura francese.

Nel presentare questa edizione, desideriamo sottolineare il nostro approccio: preservare intatta l'anima dell'opera originaria, che canta la gloria del Cognac e della Charente, mentre integriamo elementi che rispondano alla curiosità e ai gusti del lettore moderno. Oltre a una fedele traduzione del testo, abbiamo aggiunto un'appendice con ricette di cocktail a base di Cognac, celebrando il modo in cui questa pregiata acquavite ha continuato a ispirare non solo appassionati e intenditori, ma anche mixologist e creativi del gusto.

Il nostro intento non è solo raccontare la storia di un prodotto straordinario, ma anche offrire al lettore una finestra sulle tradizioni, i sacrifici e l'ingegno che hanno permesso al Cognac di mantenere il suo posto d'onore tra i simboli della raffinatezza francese. La Charente, con il suo terroir unico e il suo passato di resilienza, emerge in queste pagine non solo come una terra di produzione, ma come un microcosmo di cultura e passione.

La modernità può cambiare abitudini e contesti, ma il fascino eterno del Cognac, descritto con tanto fervore da Ravaz, rimane immutato. Speriamo che i lettori possano assaporare ogni pagina come si assapora un bicchiere di Cognac: lentamente, lasciandosi avvolgere dai profumi e dai sapori, e scoprendo, strato dopo strato, l'anima di una terra e dei suoi uomini.

Con gratitudine verso l'autore e il pubblico, dedichiamo questa nuova edizione a tutti coloro che desiderano esplorare il legame tra passato e presente, tradizione e innovazione, terra e spirito.

Il Cognac è un'arte in sé.

Ai ricercatori di rarità.

Biografia

Luigi Ravaz

Luigi Ravaz, nato a Saint-Romain-de-Jahonas (Isère) il 10 maggio 1863 e spentosi a Montpellier il 9 maggio 1937, è riconosciuto come uno dei padri fondatori della viticoltura moderna, grazie al suo contributo pionieristico nell'impiego delle viti americane per contrastare la fillossera.

Dopo aver conseguito il diploma presso la Scuola Nazionale d'Agricoltura di Montpellier nel 1883, Ravaz trascorse alcuni anni come assistente di G. Foëx. Successivamente, assunse il ruolo di fondatore e direttore della Stazione Viticola di Cognac, un incarico arduo che lo vide impegnato nella complessa opera di ricostituzione dei vigneti locali. A testimonianza di questo periodo, la sua importante monografia *Le Pays du Cognac*, pubblicata nel 1900, è stata di recente tradotta per la prima volta in italiano ed è quella che avete tra le mani.

Il 10 maggio 1897, Ravaz fu nominato titolare della cattedra di viticoltura a Montpellier, posizione che mantenne fino all'agosto 1930. Dal 1919 gli fu affidata anche la direzione della scuola. Grazie all'ampliamento delle collezioni ampelografiche dell'istituto, Ravaz ebbe a disposizione un materiale di

inestimabile valore per i suoi studi. Il suo saggio più significativo in questo campo è probabilmente il volume *Portegreffes et producteurs directs*, pubblicato nel 1902.

Oltre all'ampelografia e alla tecnica viticola, Ravaz si distinse nel campo della patologia viticola. Inizialmente collaborò con P. Viala su ricerche riguardanti il Black-Rot, la melanosi e il *Coniophthium diplodiella*. Successivamente, si dedicò allo studio della peronospora (culminato nella monografia *Le Mildion* del 1914), del Roncet e altre malattie. Notevoli sono anche i suoi studi sugli effetti dell'innesto delle viti europee su quelle americane, parte dei quali apparvero nel 1903 in *Les effets de la greffe*. Nel 1913, assunse anche la direzione del settimanale di Montpellier *Le progrès agricole et viticole*.

Prefazione

O Cognac, la tua essenza dev'essere di una purezza così eterea che anche nella sua forma liquida e distillata, ti appare quasi troppo tangibile, troppo "grossolana". Eppure, è proprio in questa sublime materialità che si rivela la gioia più squisita. Non sei tu il nettare divino del vino, l'ambrosia inebriante, unione perfetta di liquore e profumo, con cui i poeti omaggiavano gli dei e impreziosivano i capelli delle dee? Nessun'altra ambrosia potrebbe mai eguagliarti, o Cognac!

Tu sei il vero sole, l'allegria stella della Francia, che noi imprigioniamo per donarlo alle nostre anime. Tu stesso ravvivi il nostro spirito, e ciò che porti in te è l'anima stessa della Francia: limpida, leggera, delicata.

Certo, ci sono liquori che osano confrontarsi con te, ma non sono che pallidi "profumi di bosco", buoni forse per illudere i palazzi degli Sciti, per indurre una pesante intossicazione e annebbiare le menti. Sono spiriti pepati, adatti ai bevitori di birra o idromele, concepiti per concludere banchetti rudi e scomposti. Ma dal suolo fertile della Francia possono sorgere solo creazioni squisite, e non è un caso fortuito che la patria dello Champagne sia anche quella dove si distilla il Cognac.

Gloria a te, dunque, provincia benedetta, accarezzata dalle sinuose anse del fiume Charente! Ricorderemo i giorni oscuri in cui un terribile flagello giunse da oltre oceano, minacciando la tua gloria e devastando la prosperità di questa terra. Ma soprattutto, racconteremo come ti abbiamo preservata e come abbiamo salvato la "Terra del Cognac". La pazienza incrollabile e l'energia indomita dei tuoi abitanti furono messe a dura prova, ma alla fine trionfarono sul flagello. E così, come su un terreno devastato dal fuoco, la vegetazione rinasce più vigorosa, oggi più che mai. Le radici delle tue vigne continuano ad attingere dal suolo della Charente quei misteriosi principi che, ulteriormente rafforzati dagli innesti della Charente, si sprigioneranno infine nel tuo inconfondibile aroma.

Oh, Cognac! Meravigliosa vitalità delle razze più pure! Il passato ha preservato il presente e ha assicurato il futuro; e a loro volta, il presente e il futuro perpetueranno ed esalteranno ancora una volta la gloria del passato.

L'editore

IL PAESE DEL COGNAC

La regione del Cognac si estende su due dipartimenti amministrativi: la Charente e la Charente Marittima (ex Charente Inferiore). Questa zona geografica è un mosaico di antiche province, tra cui Angoumois, Saintonge, Poitou, Marche, parte dell'Aunis e porzioni di Limousin e Périgord.

È piuttosto raro che i confini amministrativi coincidano perfettamente con una regione naturale ben definita. Tuttavia, le due Charente rappresentano proprio questo caso, formando un'area unica e distintiva, caratterizzata da un clima e un terreno specifici che ne influenzano profondamente le produzioni.

Nonostante confinino con dipartimenti come la Vandea, Deux-Sèvres, Vienne, Alta Vienne, Dordogna e Gironda, le Charente si distinguono nettamente. La loro conformazione, il paesaggio e, soprattutto, le loro produzioni sono infatti diverse. Sebbene la vite sia coltivata anche nelle regioni limitrofe, i frutti che ne derivano sono differenti. Qui si producono spesso buoni vini, ma prevalentemente da tavola, e le acquaviti che ne derivano, sebbene discrete, non possiedono né l'unicità né le inconfondibili qualità del Cognac.

OROGRAFIA

I territori di produzione del Cognac disegnano sulla mappa una sorta di parallelogramma, che ricorda un bacino il cui punto più basso è la foce del fiume *Charente*. Di conseguenza, i terreni tendono a digradare dolcemente verso ovest. Altre delimitazioni naturali sono fornite dai bacini della Gironda e della Sèvre-Niortaise.

Nonostante questa apparente configurazione a bacino, il territorio non è privo di altimetrie. Solo ai confini orientali, verso il Limousin, si trovano colline più elevate, che formano un massiccio di circa 200-300 metri. In queste zone più alte, tuttavia, la coltivazione della vite è rara.

Man mano che ci si sposta verso l'oceano, le colline perdono quota gradualmente. Nel cuore delle aree viticole, il paesaggio è caratterizzato da dolci ondulazioni di modesta entità, con pendenze arrotondate che sono quasi interamente ricoperte da vigneti, altre colture e boschi. Si possono osservare anche piccole collinette a forma di cupola, a volte più evidenti, altre volte appena accennate, spesso sormontate da borghi o villaggi, o anch'esse dedicate all'agricoltura.

Avvicinandosi al mare, il terreno diventa prevalentemente pianeggiante, ma continua a essere coltivato a vite, seminativi e boschi. Lo stesso vale per le vaste pianure interne,

note come "Paesi Bassi" e "Champagne del Cognac", che pur essendo pianeggianti, contribuiscono anch'esse alla produzione.

IDROGRAFIA

Il fiume *Charente* attraversa e divide in due questo bacino, seguendo una direzione prevalente da sud-est a nord-ovest. È proprio da questo corso d'acqua che prendono il nome i due dipartimenti che esso attraversa. La dolce *Charente* serpeggia ora tra sponde ripide, ora attraverso ampi prati.

Generalmente il suo corso è stretto, ma durante le piene più intense può espandersi per diversi chilometri. Il suo letto, profondo, lo rende ideale per la navigazione. Imbarcazioni e chiatte riescono a risalire facilmente oltre Angoulême, trasportando carbone, vino e, soprattutto, alcolici. Numerosi piccoli porti punteggiano il suo percorso, con località importanti come Angoulême, Châteauneuf, Jarnac, Cognac e Saintes.

A Tonnay-Charente il fiume si allarga e si fa più profondo, permettendo l'accesso a navi di stazza maggiore. Presso Rochefort, la sua larghezza e profondità sono tali da aver consentito lo sviluppo di un porto militare di prim'ordine. Lungo tutto il suo tragitto, il *Charente* riceve il contributo di numerosi affluenti.

Sulla riva destra della *Charente* si immettono diversi affluenti:

- il *Brouillon*, alimentato dal *Gourdine* che attraversa St-Martin e Ambernac;
- il *Transon*, che confluisce nella *Charente* a monte di Chatain;
- il *Lien*, forse una prosecuzione del *Péruse*, che dopo aver bagnato Montjean scompare nelle terre di St. Martin-du-Clocher;
- l'*Osmè*, che bagna Longré, St-Fraigne, Aigre, formando paludi parzialmente coltivate;
- l'*Auge*, che, ingrossato dal *Sauvage* e dal *Crachon*, sfocia nella *Charente* sopra La Chapelle;
- la *Nouère*, con la sorgente vicino a Rouillac, si unisce alla *Charente* nei pressi di Trois-Palis;
- la *Guirlande*, il cui nome evoca bellezza e fertilità, irriga i comuni di Vaux-Rouillac, Mérognac e Bassac;
- la *Soloire*, che attraversa la vasta pianura dei Paesi Bassi e riversa le sue acque nella *Charente* a monte di Cognac;
- l'*Antenne*, considerato uno dei più affascinanti affluenti della *Charente*, irriga i comuni di Mesnac, St. Sulpice, Cherves, St. André e Javrezac, con sponde che alternano ripide rocce boschive a splendidi prati;
- il *Coran*, che proviene da Burie e confluisce nella *Charente* vicino a Beillant;

- la *Boutonne*, uno dei principali affluenti della *Charente*, nasce nel Deux-Sèvres, scorre prima verso sud-ovest, bagnando St. Jean d'Angely, per poi dirigersi a ovest e congiungersi alla *Charente* pochi chilometri dopo Tonnay-Charente;
- il *Gère*, che bagna Surgères, alimenta il canale Charras e si unisce alla *Charente* sopra Rochefort.

Sulla riva sinistra, la *Charente* riceve l'apporto di numerosi corsi d'acqua:

- La *Moulde*: un insieme di piccoli ruscelli che confluiscono nella *Charente* vicino a Suris.
- La *Lizonne*: nasce a Bouchage, riceve la *Messeux*, irriga Moutardon e Rieussac, e sfocia nella *Charente* di fronte a Taizé.
- L'*Argentor*: attraversa Champagne-Mouton, Nanteuil-en-Vallée, St. Gervais, St. Georges e Poursac, unendosi alla *Charente* sotto Chenon.
- Il *Son*: originario di Roumazières, attraversa Nieul, St. Claud, Cellefrouin, Ventouse e Mouton, per poi sfociare nella *Charente* a Fontelairéau.
- La *Bonnieure*: si forma a Roumazières, passa per Chasseneuil, Genouillac, Les Pins, St. Colombe, St. Angeau e St. Amand, per poi confluire nella *Charente* a Mansle, dopo aver ricevuto la *Croutelle* e il *Rivallion*.
- La *Tardoire*: nata nell'Haute-Vienne, irriga Montbron, Vouthon, Vilhonneur, Rancogne, La Rochefoucauld e Agris. Questo fiume si perde in voragini, e il suo letto è visibile solo durante le grandi alluvioni. I suoi affluenti includono il *Bandiat* (che anch'esso scompare in grotte prima di ricongiungersi alla *Tardoire*), il *Bellonne* e il *Renandie*.
- L'*Argente*: sfocia nella *Charente* tra Balzac e La Touvre.
- La *Touvre*: emerge improvvisamente da una grotta a Magnac; si ritiene sia la continuazione sotterranea della *Tardoire* e del *Bandiat*.
- L'*Anguienne*: un piccolo ruscello che confluisce nella *Charente* ad Angoulême.
- Le *Eaux-Clares*: attraversa Puymoyen e sfocia nella *Charente* a St. Michel.
- La *Charreau*: irriga Voeuil.
- Il *Boème*: irriga Mouthiers e si unisce alla *Charente* a Nersac.
- Il *Claix*: un piccolo ruscello che bagna Roulet.
- Il *Biau*: un piccolo ruscello che scende da Éraville e si unisce alla *Charente* a Châteauneuf.
- Il *Né*: irriga diverse località della *Charente*. Tende a gonfiarsi notevolmente durante le piene, e le sue rive, specialmente nella parte inferiore, sono spesso occupate da prati paludosi. È noto per aver segnato il confine tra il territorio della Grande Champagne e quello della Petite Champagne.
- Il *Seugne*: è uno degli affluenti più significativi della *Charente*, con una lunghezza di 80 chilometri. Scorre quasi costantemente verso nord-ovest, attraversando a volte prati paludosi, e sfocia nella *Charente* con diverse ramificazioni attorno a Saintes. I suoi affluenti principali sono il *Laurenzanne*, il *Pharone*, il *Trèfle*, e l'*Arnoult* (che nasce a sud-ovest di Saintes e alimenta il canale di Pont-l'Abbé).

A sud-ovest, il fiume *Dronne* segna il confine tra la *Charente* e la Dordogna. Questo affascinante corso d'acqua bagna Aubeterre prima di confluire nell'*Isle*, a Laubardemont (Gironda). L'*Isle*, a sua volta, riceve affluenti nella *Charente* come il Savy (arricchito dal *Salois*) e il piccolo *Soye*.

La *Dordogna*, che si congiunge all'*Isle*, è un affluente della *Gironda*. Questo fiume attraversa il dipartimento della Charente-Marittima (ex Charente-Inférieure) per 40 chilometri, raccogliendo piccoli corsi d'acqua come il *Chauvignac* e il *Livenne*. Anche la *Vienne* percorre oltre 40 chilometri nella *Charente*, bagnando località come Chabanais, Confolens e St. Germain, e ricevendo affluenti significativi quali il *Graine*, il *Puy*, il *Goire*, il *Clairêt* e l'*Issoire*.

Il tortuoso *Sèvre-Niortaise* irriga solo una minima porzione della Charente-Marittima, sfociando nella baia di Aiguillon. Infine, il *Seudre* è un piccolo ruscello che termina nel mare con un vasto estuario.

Questi fiumi, benché lunghi e importanti, scorrono spesso in valli poco profonde e strette, e alcuni possono prosciugarsi in estate. In certi casi bagnano scarsamente i prati circostanti, mentre in altri formano paludi da cui si ricava il *bauche*, un tipo di fango sabbioso quasi esclusivo nelle regioni vinicole.

IL CLIMA

La regione si trova tra i 45° e 47° di latitudine nord e 2° e 4° di longitudine ovest, godendo di un clima oceanico, in particolare nella parte orientale. Questo significa che le temperature rimangono relativamente stabili, senza sbalzi estremi.

Gli inverni sono miti: raramente la temperatura scende sotto i -15°C, con le minime più comuni tra i 4° e gli 8°C. Le viti sono generalmente al riparo dai danni del gelo invernale, subendo problemi solo in caso di ghiaccio. La neve è un evento eccezionale e, quando cade, scompare quasi subito. Anche le temperature estive estreme sono rare, con massime che toccano i 38°C all'ombra solo in casi eccezionali. Tuttavia, l'umidità atmosferica può rendere il caldo estivo impegnativo.

Le viti iniziano a svilupparsi intorno al 15 marzo, quando la temperatura raggiunge i 10°-11°C. Da questa data fino ai primi di ottobre (periodo della vendemmia), trascorrono circa 195 giorni, durante i quali la vite accumula un totale di 12.601 gradi di calore essenziali per lo sviluppo dei frutti. I primi freddi che causano la caduta delle foglie si manifestano di rado prima della fine di ottobre o dei primi di novembre. Per la maturazione del legno, la vite necessita di 1.285 gradi.

Questa notevole quantità di calore assicura un'ottima maturazione sia dei frutti che del legno, non solo per i vitigni tipici della regione del Cognac, ma anche per quelli coltivati nelle zone più calde del sud della Francia e della Spagna, e rafforza persino il legno dei

vitigni americani. Le gelate primaverili, invece, sono un fenomeno frequente nelle aree più secche.

La regione del Cognac riceve una piovosità annuale nettamente superiore rispetto alle aree più continentali: circa 1200 mm, contro i 945 mm di Lione, i 705 mm di Digione o i 748 mm di Metz.

Tuttavia, le precipitazioni si distribuiscono in piccole quantità ma con alta frequenza. L'inverno è caratterizzato da piogge quasi costanti o da nebbie persistenti che, pur fornendo poca acqua, mantengono l'atmosfera satura di umidità e limitano l'evaporazione. Questa condizione rende spesso i sentieri rurali, specialmente quelli argillosi, intrisi d'acqua e impraticabili. Anche la primavera è piovosa, con precipitazioni numerose ma non intense, favorendo una vegetazione molto rigogliosa. Solo in alcuni terreni calcarei la vite può soffrire l'eccesso di umidità, ingiallendo intensamente, mentre altrove mantiene un verde chiaro.

Le piogge estive sono meno frequenti e quindi generalmente benefiche. Agosto e settembre sono i mesi più secchi, garantendo condizioni ottimali per la maturazione delle uve e la vendemmia. L'umidità atmosferica rimane costantemente elevata.

In sintesi, il clima delle Charentes è temperato e umido. Questa umidità, salvo che sui terreni più calcarei, favorisce una vegetazione lussureggiante, raccolti abbondanti e, aspetto cruciale, contribuisce alla qualità dei prodotti, inclusi i vini destinati alla distillazione. Tuttavia, l'elevata umidità può anche favorire lo sviluppo di malattie fungine. Il caldo estivo, temperato, assicura comunque un'eccellente maturazione delle uve, garantendo la qualità finale.

IL TERRENO

Le due Charentes presentano una rappresentazione completa dei principali periodi geologici, con formazioni che appartengono al bacino d'Aquitania. I terreni più antichi si trovano nelle zone a nord e nord-est, diventando progressivamente più recenti man mano che ci si sposta verso la Gironda. Analizziamoli brevemente.

Terre di cristallizzazione

Nella piccola area nord-orientale della Charente, si trovano terreni appartenenti al massiccio granitoide del Limousin. Questi affioramenti, delimitati a est dalla Vienne, svaniscono sotto gli strati terziari poco a ovest di Confolens. Il loro confine occidentale è segnato da una linea immaginaria che passa vicino a Pessac, Roumazières, Cherves, Montembeuf e Montbron.

Queste aree sono quasi ovunque caratterizzate da scisti cristallini che si presentano in diverse forme:

- Gneiss laminato: visibile a Confolens e S-Christophe.
- Gneiss granitoide: con elementi grandi, sia laminati che ghiandolari, come a Brigueil e Villechevreux.
- Gneiss scistosi: con elementi distinti che risaltano (ad Ansac e Saugond) o compatti e più teneri (a Les Cheronnies, Villechaise, S-Germain).
- Mica-scisto fogliaceo: con elementi più confusi, che rappresenta una transizione tra gneiss e scisti argillosi.

Le zone meridionali sono ricche di scisti argillosi, caratterizzati da un aspetto lucido e setoso grazie alle loro particelle finissime. Questi scisti predominano attorno a Montbron e Montemboeuf. In diverse località, la mica viene sostituita dall'anfibolo, portando alla formazione di nuove rocce, le sieniti scistose. Queste si trovano in aree come Boucherie, Confolens, St-Maurice, Suris, Chambon, Manot e Genouillac, presentandosi sia in formazioni massicce che più friabili.

Prima del periodo giurassico, la regione subì significativi sconvolgimenti geologici che ne modellarono l'attuale paesaggio collinare. Da queste fratture emerse il granito. Il deposito più rilevante si trova tra Brigueil e Vienne, ed è un granito a grana grossa, non laminato, con mica nera, che in alcuni punti si trasforma in sieniti. Gli altri depositi granitici sono di minore entità.

In queste rocce di base, si trovano anche vene o grappoli di quarzo (ialino, amorfo o fibroso), per esempio vicino a Chabrat, Croix e Confolens. Sono presenti anche diaspri di porfido, in particolare presso Lescoux, Etagnat, Salmonie, Confolens e St-Quentin, e numerose vene metalliche a base di galena d'argento, blenda di ferro e antimonio, che sono state poco sfruttate o abbandonate.

Tutti questi terreni, decomponendosi sotto l'azione degli agenti atmosferici, danno origine a diverse tipologie di suolo: sabbie più o meno grossolane, argille compatte o suoli silico-argillosi. Questi ultimi, sebbene compatti e di varia ricchezza, sono noti per la loro carenza di calce. Nonostante ciò, tali terreni sono adatti alla coltivazione della vite e particolarmente favorevoli allo sviluppo di prati naturali, grazie anche all'abbondanza di corsi d'acqua.

Triassico

Il *Triassico* è presente nella regione solo con pochi, piccoli affioramenti di arenaria variegata. In particolare, a Chassenon si manifesta come conglomerati e arenaria rossastra argillosa.

**SEGUI TUTTE LE NOVITÀ DI
DEDRA EDIZIONI**



**INVIA UNA MAIL A
dedraedizioni@gmail.com**

PROSSIME USCITE

